

Unser täglich Brot!

Wien, 10.3.2015; Unschlagbar: Selbst gebackenes Brot frisch aus dem Ofen, nur mit Butter oder einem frischen Aufstrich. Wer kann da widerstehen? Muss man auch nicht. Und mit dem neuen Buch „Brot und Gebäck“ aus der Serie „Kulinarisches Österreich“ des Krenn Verlages wird Selberbacken leicht gemacht.

Der Duft von frisch gebackenem Brot gehört zu den verführerischsten Aromen überhaupt. Besonders dann, wenn das Brot selbst gebacken wurde und der Duft sich aus dem eigenen Ofen in der gesamten Küche verbreitet. Es schmeckt nicht nur besser, es ist meist auch gesünder, denn gekauftes Brot enthält häufig chemische Zusatzstoffe um die Haltbarkeit zu verlängern.

Brotbacken ist nicht schwer, aber ein paar Handgriffe müssen gelernt sein. Etwas Zeit sollte man sich nehmen und dann kommt es noch auf die richtige Mischung an. In diesem Buch findet man Tipps und Tricks zum einfachen Brotbacken sowie zahlreiche Rezepte.

Von hellem Baguette, weichem Milchbrot über Sauerteig – Bauernbrot oder Roggenbrot, von speziellen Kreationen wie Brennnessel- oder Karotten-Joghurt-Brot bis hin zu knusprigen Gebäckvariationen wie Laugenweckerln oder Scones mit Rosmarin und Käse – für jeden Geschmack und jede Tageszeit ist in diesem Brotbackbuch etwas dabei.

Coverumschlag und Kurztex te zu den Büchern finden Sie als Download auf www.krenn-verlag.at. Für Rezensionsexemplare, Fotos und Innenseiten kontaktieren Sie uns bitte.

Brot & Gebäck
natürlich selbst gemacht
Hardcover 17 x 23,5 cm
96 Seiten
ISBN 978-3-99005-230-3
Preis: 10,00 Euro

Kontakt:

Hubert W. Krenn
Hubert Krenn Verlag
Gusshausstraße 18
1040 Wien
T +43 1 585 34 72
M hwk@buchagentur.at
W www.krenn-verlag.at